

# Soupe italienne à la saucisse

avec crème et pommes de terre

Familiale

Épicée (au goût)

Rapido

25 minutes



Saucisse italienne douce, sans boyau



Pommes de terre à chair jaune



Carotte



Bébés épinards



Oignon, haché



Purée d'ail



Crème



Concentré de bouillon de poulet



Assaisonnement italien



Flocons de piment



Mélange pour sauce à la crème



Pain ciabatta

BONJOUR ASSAISONNEMENT ITALIEN

Notre savoureux mélange d'herbes aromatiques et d'ail!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Épluche-légumes, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Carotte	170 g	340 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème	56 ml	113 ml
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Mélange pour sauce à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain ciabatta	1	2
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## Préparer

Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Peler la **carotte**, puis la couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement les **épinards**.



## Faire cuire la soupe

Ajouter le **mélange pour sauce à la crème**, la **moitié** de la **purée d'ail** et le **reste** de l'**assaisonnement italien** dans la casserole contenant la **saucisse**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **saucisse** soit enrobée. Ajouter les **concentrés de bouillon**, les **potatoes**, les **légumes** et **2 tasses** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à légère ébullition. Faire cuire de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **bouillon** épaississe légèrement. Ajouter la **crème** et les **épinards**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler** et **poivrer**, au goût. (**CONSEIL** : Si vous préférez une soupe moins épaisse, ajoutez plus d'eau, ¼ tasse à la fois.)



## Faire cuire les pommes de terre et les légumes

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **potatoes**, les **oignons**, les **carottes** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **potatoes** et les **légumes** ramollissent légèrement. Transférer dans un grand bol.



## Faire rôtir le pain ciabatta

Pendant que la **soupe** mijote, couper le **pain ciabatta** en deux. Dans un petit bol, ajouter le **reste** de la **purée d'ail** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Étendre l'**huile à l'ail** sur les côtés coupés du **pain ciabatta**. Disposer les **pains** directement sur la grille du **centre** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Faire cuire la saucisse

Réduire à feu moyen et ajouter la **saucisse** dans la même casserole. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.



## Terminer et servir

Répartir la **soupe italienne à la saucisse** dans les bols. Parsemer de **flocons de piment**, au goût. Servir avec les **pains ciabatta à l'ail** comme accompagnement.

## Le repas est prêt!